



COMPTE – RENDU

Assemblée Générale du jeudi 17 mars 2011

L'association Siam Amap'Orte s'est réunie en Assemblée Générale au Indiquer adresse du lieu de réunion

Présents :

Fanny VIALE, Claire HEMON, Céline ROYER, Mickaël LE GARREC, Guillaume DENIL, Marie LE LEZ, Mathieu LAIR, Annie BOUCHER, Charline GUERRIN, Edouard KRAFFE, Pierre VANNIER, Caroline VANNIER, Olivier LE TUAL, Lionel MOREL, Even MONOT, Hélène CLAIRET, Antoine HORELLOU, Myrtille HORELLOU, Cédric GOURRET, Émilie PEUZIAT, Brigitte PEUZIAT, Mallorie BEUNES, Laouig KARET, Carole MENEZ, Valérie LAZENNEC, Amélie GLOAGUEN, Sébastien ROYER, Mathilde HERY, Céline LE BIHAN, Juliette GOURLAOUEN, Sylvain SEVERIN, Letig GWENNEG.

Absents :

Hélène MOMPTEL, François ARZEL, Manon LE BERRE, Alain LAMBERT, Isabelle DEWINTRE, Valérie DILASSER.

Excusés :

Erwan Geffroy, Frédérique DUTHOIT, Catherine GUEVEL, Jessica BANKS, Johannes HUISMAN, Dominique PRIGENT, Marie-Joseph LE CAM, Anaïg TREGUER, Véronique PIERRES, Pierre (de Plougastel), Adèle MELENDEZ.

Avec comme ordre du jour :

1) Présentation et validation des rapports moral, d'activités, financier et d'orientation de l'association => Adoptés à l'UNANIMITÉ

2) Présentation des producteurs de l'AMAP :

Tous les producteurs sont certifiés « Agriculture biologique » pour les produits vendus dans le cadre de l'AMAP.

Letig de Plougastel	Maraîchage depuis 1 an. Vente sur les marchés à partir de cette année et Biogastel. Développe des variétés anciennes de légumes (tomates), des fraises, des melons. (Pommes non certifiées pour le moment mais non-traitées, cela ne pose pas de
---------------------	--

	problème dans l'Assemblée)
Mathieu et Marie de Pleyber-Christ	Maraîchage. S'associent avec Letig pour l'AMAP. Vente sur les marchés, coop bio de Morlaix, « bord de routes ». Choix d'environ 30 légumes.
Laouig de Plougastel	Éleveur. Élève des vaches de races anciennes, Bretonne (pie noire), et Highland cattle. Vendait en circuits longs, mais pas rentable. Il cherche donc à développer des circuits courts, par la vente en caissettes. L'AMAP est un débouché supplémentaire. S'arrange pour faire des plus petites caissettes. La bretonne est surtout connue comme laitière, la Highland comme race à viande. Loïc a fait se croiser les deux races (<i>sur une idée originale du taureau...</i>). Cela donne une viande tendre, non commercialisable en circuits longs, car gabarit non standard.
Hélène et Yves de Landerneau	Boulangerie créée depuis 4-5 ans Commercialise en circuits courts, marchés... Pain au levain cuit au four à bois.
Valérie Ferme de Traon Bihan	Transformation de produits laitiers, et accueil à la ferme. Propose yaourt, fromage blanc, crème, lait cru, riz au lait... Formule possible : regrouper 2 ou 3, ou 4-5 produits. Races : Prim'holstein, et croisements divers (jersiaise, montbéliard, armoricaine...) Problème rencontré : CHAINE DU FROID ???
Malorie de Plougastel	Plantes aromatiques et médicinales : propose un bouquet en mélange par semaine (thym, ciboulette, menthe, sauge, romarin, coriandre...) et 6 mélanges différents de plantes médicinales en tisanes (digestion, foie, problèmes gynécologiques, reins...) une fois par mois. Herbes séchées en hiver. Propose également des sorties botaniques et découverte des plantes médicinales.
Pierre de Plougastel	Maraîcher de Plougastel. Élève également des poules. Proposera des œufs pour l'AMAP.

3) Débat et validation des statuts => Adoptés à l'UNANIMITÉ

4) Débat et validation du fonctionnement concret de l'association (règlement intérieur de l'association) => Adoptés à l'UNANIMITÉ

5) Élection du Conseil d'administration :

Caroline VANNIER, Guillaume DE NIL, Fanny VIALE, Céline ROYER, Amélie GLOAGUEN, Mickaël LE GARREC, Claire HEMON, Adèle MELENDEZ et Marie LE LEZ et Valérie LAZENNEC en producteurs. => Élus à l'UNANIMITÉ

Débats :

Le système des jokers (1 par trimestre) est débattu par l'assemblée puis soumis au vote :

- contre : 8
- abstentions : 8
- pour : 11

La proposition d'un joker par trimestre est adoptée.

Intervention de Céline (Vert le Jardin) : L'association déménage prochainement à Pontanézen, où il y aurait de la place pour accueillir les distributions de l'AMAP. Cependant, il serait préférable de trouver un local en centre-ville. Quelques pistes : Ecole Jean-Macé, local « Rien sans Elles », PL Sanquer, local de l'association « L'Attribut », Halles Saint-Louis.

Questions:

Anticipation du pourcentage de la production consacrée à l'AMAP ?

=> Pour le moment, il n'est pas possible de le savoir. Cependant, les producteurs s'engagent à privilégier l'AMAP par rapport aux marchés. L'avantage est que les quantités peuvent être prévues à l'avance.

Importance de la différence avec l'agriculture conventionnelle ;

=> importance de la façon de travailler : agriculture bio, propre, locale, paysanne. (tomates cultivées en pleine terre...)

Les producteurs incitent à venir visiter leurs exploitations, importance de voir les lieux de production.

Décisions :

Prix des paniers de légumes : 9€ le panier individuel, 13 € le panier familial (voir Annexe N°1)

En ce qui concerne les paniers de légumes, les producteurs ont tablé sur la variété des légumes fournis. Ils comptent sur les retours des consommateurs pour ajuster les paniers si nécessaire.

Le calcul des prix se fait à 15 % moins cher que le prix du marché. La base de calcul est la liste des prix fournie par la Maison de la bio de Daoulas.

Prix des œufs : 1,50 € les 6, soit $\frac{2}{3}$ du prix du marché

Herbes fraîches : 1 € le bouquet ; tisane : 50g : 4,50 €, 30 g : 2,50 €.

Pain : 500 g : 2 €, 1kg : 3,70 €, pains spéciaux : 3,20 €.

Produits laitiers : compliqué pour le moment d'imposer la formule. Commandes à la carte ?
Tarif : 15 % de moins que le prix du marché.

Engagement : 1 panier par semaine

Pour la Viande : Les distributions seront ponctuelles, 2 fois dans le semestre par caissette. Loïc offre la possibilité de commander des caissettes de 5 kg ou 10 kg pour le bœuf comme pour le veau.

Prix : Agneau : 10 € le kilo, veau : 13 € le kg, bœuf : 14 € le kg.

Abats sur demande (la commande d'abats ne s'inscrit pas dans l'AMAP).

Logistique : Les produits sont livrés en vrac. La distribution est à organiser, à partir des listes fournies par les producteurs.

Engagements :

- Adhésion annuelle
- Contrat entre producteurs et consommateurs : il comporte la liste des produits disponibles à cocher. Engagement pris pour 6 mois.
- Seul le panier de légumes est obligatoire
- Pour chaque type de produits, il y a des sous-choix
- Les produits sont payés à l'avance, il est possible de mensualiser le paiement

Le paiement se fait par chèque. Le trésorier les recueille et les remet aux producteurs une fois par mois.

La distribution hebdomadaire est fixée le jeudi entre 18 h et 19 h 30, selon la disponibilité du local. Il n'y aura pas de distribution la dernière semaine de l'année (entre le 25 décembre et le 1er janvier). Les producteurs prendront des congés à leur choix, en prévenant 15 jours à l'avance. Les produits manquants seront alors remboursés pour ces périodes en fin de saison.

Le début de la distribution des paniers est envisagée pour courant mai.

Annexe N°1

Paniers de légumes : composition et prix (à titre indicatif)

9 euros	13 euros
Juin	Juin
500g de pommes de terre	1,2kg de pommes de terre
500g de courgettes	1kg de courgettes
400g de petits pois	600g de petits pois
1 botte de carottes	1 botte de carottes
1 salade	1 salade
1 botte de radis	1 botte de radis
200g de fenouil	300g de fenouil
1botte de navet	1botte de navet
	400g de betterave rouge
Septembre	Septembre
500g de pommes de terre	1kg de pommes de terre
500g d'oignons	500g d'oignons
300g de courgettes	500g de courgettes
1 poivron	2 poivrons
1 aubergine	1 aubergine
1 salade	1 salade
1 barquette de fraises (250g)	1 barquette de fraises (500g)
300g d'haricots verts	400g d'haricots verts
500g de tomates	1kg de tomates
	300g d'échalotes
Février-Mars	Février-Mars
1 petit chou-fleur	1 chou-fleur moyen
300g de poireaux	500g de poireaux
1kg de carottes	2kg de carottes
200g de mâche	300g de mâche
300g d'épinard	500g d'épinard
1 chou frisé	1 chou frisé
200g de cote de bettes	500g de cote de bettes
300g de rutabaga	500g de rutabaga
200g de céleri	400g de céleri